

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**  
**для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из раститель-**  
**ного сырья**

г.Саров  
2024

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик: Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО  
Протокол №\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_Сунгатуллина Р.М

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_Е.В. Митянова  
«\_\_»\_\_\_\_\_2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. БАЗЫ ПРАКТИКИ. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>23</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>25</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной практики предназначена для реализации требований к результатам освоения ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированным профессиональным (ПК) и общим компетенциям(ОК):

### 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

### 2. Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

### 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

### 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

### 5. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок

ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.

ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.

ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

### **6. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### **7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.

ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.

ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Преддипломная практика базируется на требованиях к знаниям, умениям и практическому опыту, приобретаемым в результате освоения профессиональных модулей:

**ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

**ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**

МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

МДК.04.01 Управление структурным подразделением

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

**ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»**

МДК 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

**ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

МДК.06.01 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

Для освоения программы преддипломной практики студент должен **иметь практический опыт**, полученный в результате освоения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ППССЗ:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,
- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции,
- упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химикобактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Прохождение практики необходимо для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями соответствующего профиля.

## **1.2 Цели и задачи преддипломной практики - требования к результатам освоения производственной практики**

Преддипломная практика является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов, способных адаптироваться и успешно работать в профильных организациях.

Основными **целями** преддипломной практики являются:

расширение и закрепление полученных теоретических знаний, закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика является завершающим этапом практической подготовки будущего специалиста, в ходе которой осваивается многофункциональная деятельность технолога хлебопекарного производства.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий различных организационно – правовых форм.

**Задачи:**

- Расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.
- Развитие практических навыков разработки технологических карт на продукцию общественного питания.
- Ознакомление с формами и методами работы предприятий по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, изучение деятельности конкретного предприятия.
- Приобретение навыков организации работы структурных подразделений.
- Освоение методов контроля качества выпускаемой продукции.
- Приобретение практического опыта технолога предприятия по приготовлению продуктов питания из растительного сырья

***В результате освоения преддипломной практики студент должен иметь практический опыт:***

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,
- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции,
- упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки меро-

приятый с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химикобактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

***В результате освоения преддипломной практики студент должен уметь:***

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
  - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;
- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и ис-

пытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить

- индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- - осуществлять смазку форм и листов:

- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы

- вручную надрезать тестовые заготовки:

- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,

- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,

- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;

- -следить за режимом ошпарки бараночных изделий:

- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:

- отбраковывать дефектные изделия;

- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;

- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;

- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь

- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- - рассчитывать выход готовой продукции

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

На преддипломную практику направляются студенты выпускного курса, не имеющие академической задолженности.

При прохождении практики студенты работают в качестве стажеров начальников цехов, заведующего производством, администраторов.

Рабочая программа предполагает прохождение преддипломной практики продолжительностью 4 недели (144 дня).

Во время преддипломной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия. В период преддипломной практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе соответствующей практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой. Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки преддипломной практики не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня студента-практиканта в период преддипломной практики не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 5 академических часов, а при шестидневной - 6 часов.

Отчет содержит в себе конкретный полученный материал по практической деятельности предприятия по приготовлению продукции из растительного сырья, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

В договоре учебное заведение и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Договор должен предусматривать назначение руководителя практики от организации, а также порядок оформления студентов в подразделении предприятия. Договор должен оговаривать продолжительность рабочего дня и недели (не более 36 часов в неделю) для студентов в период практики.

Темы индивидуальных заданий на дипломное проектирование выдаются студентам:

- а) не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики;
- б) по завершению сдачи всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных требованиями к результатам освоения ППСЗ.

С целью проверки степени выполнения студентами программы практики, а также для проверки созданных базовыми предприятиями условий и корректировки сбора информации для дипломного проектирования назначаются руководитель практики от учебного заведения.

Работа преподавателя на базе предприятия планируется учебной частью с учетом установленной педагогической нагрузки.

В период преддипломной практики студенты ведут дневник-отчет о выполнении заданий практики, а также о выполнении сбора материала для дипломного проектирования. На основании предоставленных документов руководителем от учебного заведения студенту предоставляется зачет с дифференцированной оценкой с занесением в зачетную книжку и приложение к диплому, учитывая мнение руководителя практики от предприятия.

Рабочая программа преддипломной практики рассматривается методической комиссией, согласовывается с руководителем практики от предприятия, учреждения, организации и утверждается заместителем директора по УПР.

### **1.3. Количество часов на освоение программы преддипломной практики**

Сроки проведения практики в соответствии с ППСЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляют четыре недели (144 часа).

## **2. БАЗЫ ПРАКТИКИ. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.**

### **2.1 Базы практики.**

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Для прохождения практики студенты направляются в организации: ООО «Саровский хлеб», ООО «Сдобушка», пиццерия.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации, в том числе в части государственного социального страхования;
- правила внутреннего распорядка принимающей организации.

Допускается студенту лично найти организацию и объект практики, соответствующие требованиям техникума, представляющие интерес для практиканта, профиль работы, которых отвечает приобретаемой специальности.

Профильные организации должны быть оснащены новейшими механизмами, иметь прогрессивную технологию и совершенную организацию труда, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов практическим навыкам и современным технологиям.

### **2.2 Организация и контроль прохождения практики**

В организации и проведении практики участвуют:

- техникум;
- профильные организации.

Техникум:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Обязанности преподавателя — руководителя практики:

- обеспечивать проведение в техникуме подготовительных мероприятий, связанных с отбытием студентов на практику;

- обеспечивать контроль над организацией и проведением практики, соблюдением сроков и содержания работ;

- при необходимости оказывать методическую помощь руководству принимающей организации или руководителям практики от производства;

- контролировать обеспечение предприятием нормальных условий труда студентов, проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности;

- осуществлять свою работу в тесном контакте с руководством принимающей организации или руководителями практики от производства;

- принимать отчеты и оценивать результаты практики студентов.

Студенты, осваивающие ППССЗ СПО в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Таблица 1 Организация практики

<b>Мероприятия, подлежащие выполнению</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>
Заключение с предприятиями договоров на организацию и проведение практики студентов техникума	Заместитель директора по учебно – производственной работе (далее УПР), руководитель практики от учебного заведения
Издание приказа по техникуму о закреплении руководителей преддипломной практики и закреплении за ними конкретных студентов	Заместитель директора по УПР
Составление и утверждение: графика контроля над ходом преддипломной практики; рабочих планов проведения преддипломной практики; календарных графиков прохождения практики	Руководитель практики от учебного заведения
Проведение собрания со студентами очередного выпуска по вопросам: целей и задач преддипломной практики; рекомендаций по сбору материалов для дипломного проектирования на период преддипломной практики; ознакомления обучающихся с их обязанностями на период преддипломной практики	Заместитель директора по УПР, руководитель практики от учебного заведения

Таблица 2 Порядок проведения практики

<b>Мероприятия, подлежащие выполнению</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>
Организация проверки хода преддипломной практики	Руководитель практики от учебного заведения
Организация обучения студентов правилам техники безопасности	Руководитель практики от учебного заведения
Организация проверки по сбору материалов для дипломного проектирования	Руководитель практики от учебного заведения

Составление графика сдачи отчетов по практике, приема зачетов по практике	Руководитель практики от учебного заведения
Составление отзывов о работе практикантов	Руководитель практики от предприятия
Прием зачетов по преддипломной практике	Руководитель практики от учебного заведения
Представление заместителю директора по УПР дневников обучающихся	Руководитель практики от учебного заведения
Организация и проведение совещания с преподавателями – руководителями практик по итогам преддипломной практики и выполнению студентами задания по сбору материалов для выполнения дипломной работы	Заместитель директора по УПР, председатель методической комиссии (далее МК)
Сдача на хранение в архив дневников и отчетов по преддипломной практике	Руководитель практики от учебного заведения

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### Тематический план преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов (этапов) практики	Количество часов	Формы текущего контроля
1.	Характеристика предприятия	<p><b>Вводное.</b> Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Инструкция по охране труда.</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.</p>	6	Оценка в дневнике преддипломной практики
2.	Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	<p><b>Виды работ</b> Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».</p> <p><b>Виды работ</b> Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством( его заместителей).</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.</p> <p><b>Виды работ</b> Составление технико-технологических карт на новые изделия из растительного сырья (совместно с заведующим производством).</p>	60	Оценка в дневнике преддипломной практики

		<p><b>Виды работ</b> Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.</p> <p><b>Виды работ</b> Органолептическая оценка качества. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p><b>Виды работ</b> Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов из растительного сырья, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонного инвентаря.</p>		
3.	<p><b>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующий производством</b></p>	<p><b>Виды работ</b> Изучение должностных обязанностей заведующего производством (его заместителя).</p> <p>Участие в разработке производственной программы объекта предприятия ООО «Саровский хлеб».</p> <p>Составление технологических карт, заявок на получение продовольственного сырья.</p> <p>Получение со склада и организация хранения продовольственного сырья.</p> <p>Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>Ведение учетно-отчетной документации по производственной деятельности объекта.</p> <p><b>Виды работ</b> Участие в проведении инструктажа на рабочих местах.</p> <p>Участие в проведении бракеража хлебобулочных изделий.</p> <p>Участие в оценке качества готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, соблюдением производственным персоналом правил и норм, пожарной безопасности, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего и трудового распорядка.</p> <p>Участие в составлении графика выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.</p> <p>Участие в экспериментальной работе по внедрению прогрессивных технологий и расширению</p>	36	<p>Оценка в дневнике преддипломной практики</p>

ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий.

Ознакомление с организацией работы по повышению квалификации и профессионального мастерства производственного персонала.

Участие в организации подготовки объекта по приготовлению хлебобулочных изделий.

Участие в организации и ведении расчетов с потребителями и оформлении соответствующих документов.

**Виды работ** Участие в приеме и оформлении заказов на виды фирменных изделий из теста.

Участие в организации и проведении контроля за уборкой помещения.

Участие в проведении контроля качества услуг, предоставляемых потребителям.

Участие в составлении плана повышения квалификации обслуживающего персонала.

Изучение должностных обязанностей техника-технолога.

Применение технических нормативных и нормативно-технологических документов для организации работы производства.

**Виды работ** Участие в проведении входного контроля качества продовольственного сырья.

Участие в определении фактического количества отходов при обработке вспомогательного сырья при выпекании кондитерских изделий.

Участие в проведении выемки проб продуктов из растительного сырья для кондитерских изделий для лабораторного исследования.

Участие в организации и проведении бракеража кондитерской продукции, оформлении его результатов.

Составление технологических карт, расчет энергетической ценности блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Участие в разработке и внедрении прогрессивных технологий производства фирменных мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей.

**Виды работ** Участие в исследовании спроса на услуги, предоставляемые потребителям объектом.

Участие в организации подготовки и переподготовки, повышения квалификации и профессионального мастерства производственного и обслуживающего персонала.

Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.

Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.

Участие в проведении собраний, производственных совещаний.

		<p>Изучение бухгалтерской и статистической отчетности, содержащей информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о выполнении плана товарооборота по общему объему, составу и структуре, ритмичности его выполнения по месяцам и кварталам,</li> <li>- плана по труду, издержек производства и обращения, валовых доходов и прибыли объекта общественного питания.</li> </ul> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Анализ данных о состоянии и развитии товарооборота по общему объему, составу, периодам времени, плана производительности труда, численности работников, фонда заработной платы, издержек производства и обращения и валового дохода по общему объему, видам прибыли, рентабельности.</p> <p>Обобщение результатов анализа хозяйственной деятельности для предприятия ООО «Саровский хлеб».</p> <p>Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства</p> <p>Вскрытие неиспользованных резервов роста и причин снижения показателей, определение путей совершенствования хозяйственной деятельности.</p> <p>Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности.</p>		
4.	<p><b>Работа в качестве дублера руководителя предприятия</b></p>	<p><b>Виды работ</b> Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.</p> <p><b>Виды работ</b> Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.</p>	36	<p>Оценка в дневнике преддипломной практики, написание отзыва - характеристики</p>

		<p><b>Виды работ</b> Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.</p> <p><b>Виды работ</b> Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.</p> <p><b>Виды работ</b> Работа с отчетом по преддипломной практике</p>		
5.	<b>Защита преддипломной практики</b>	<b>Виды работ</b> Оформление отчетных документов по практике. Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	6	
<b>Всего</b>			<b>144</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- рабочий учебный план по специальности;
- положение о практике обучающихся;
- программа преддипломной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- приказ о распределении студентов по местам практики и о назначении руководителя практики от образовательного учреждения.

### 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации по оформлению дневников-отчетов по учебной и производственной практике.

### 4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Оборудование для транспортирования и хранения муки

Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья

Оборудование для подготовки сырья к производству

Оборудование для дозирования сырья

Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья

Оборудование для дозирования жидких компонентов

Установки для дозирования заквасок

Тестоприготовительные агрегаты периодического действия

Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов

Оборудование для растойки тестовых заготовок

Транспортеры

Погрузчики

Хлебопекарные печи

Холодильное оборудование

Линии выработки формового хлеба

Линии выработки подовых изделий

Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий

Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий

Оборудование для подготовки сырья и приготовление однородных смесей

Оборудование для формирования полуфабрикатов

Оборудование для отделки изделий

Хлебоукладочные агрегаты

Оборудование для охлаждения и замораживания продукции

Машины для фасовки и упаковки

Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы

Автоматизированные технологические линии для производства хлеба.

Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий.

Весоизмерительное оборудование, оборудование для химического контроля качества (химическая посуда, реактивы и другой лабораторный инвентарь)

Организационно-распорядительная документация, технические регламенты,

правила ОТ и ППБ, санитарно-гигиенические требования, инструкции по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, планирование деятельности подразделения, компьютерное обеспечение и программное обеспечение

Расстойные шкафы, тестомесильное оборудование, хлебопекарные и кондитерские печи, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

Хлебопекарные и кондитерские печи, конвекционное оборудование, тестомесильное оборудование, взбивальные машины для отделки изделий, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

Конвекционное оборудование, холодильное оборудование, котлы варочные, электроплиты, электро-мясорубка, жарочно-кондитерский шкаф, производственные столы, жаровня, слайсер, блендер, миксер, и различный производственный инвентарь (в том числе – столовая и кухонная посуда).

#### 4.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

##### Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.
2. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>
3. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>
4. Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

##### Дополнительные источники

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023
3. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.
4. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>
5. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>
6. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750#page/1>
7. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для

среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrga-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>

8. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>

9. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия»

2024

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляет руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

По завершении преддипломной практики студентом представляется дневник-отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения. В качестве приложения к отчету преддипломной практики могут быть приложены графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Демонстрирует навыки проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Зачёт по преддипломной практике
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Демонстрирует навыки планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, Демонстрирует навыки планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,	
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных,	Демонстрирует навыки контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета	

<p>макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>и потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,</p> <p>Демонстрирует навыки группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,</p> <p>Демонстрирует навыки ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>	
<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Демонстрирует навыки подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения</p>	
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химикобактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>	

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Демонстрирует навыки планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,</p> <p>Демонстрирует навыки планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,</p> <p>Демонстрирует навыки контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,</p> <p>Демонстрирует навыки группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,</p> <p>Демонстрирует навыки ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.</p>		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.			
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.			
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.			
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.			
ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расставшихся тестовых заготовок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрирует навыки ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;</li> <li>- Демонстрирует навыки смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;</li> <li>- Демонстрирует навыки отбраковки изделий;</li> </ul>		
ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрирует навыки транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;</li> <li>- Демонстрирует навыки проверки состояния лотков;</li> <li>- Демонстрирует навыки смазки форм вручную.</li> </ul>
ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и			

<p>мучнисто кондитерских изделий.</p>		
<p>ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p>		
<p>ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.</p>		
<p>ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)</p>		
<p>ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрирует навыки ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;</li> <li>- Демонстрирует навыки смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;</li> </ul>	
<p>ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрирует навыки отбраковки изделий;</li> <li>- Демонстрирует навыки транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;</li> <li>- Демонстрирует навыки проверки состояния лотков;</li> <li>- Демонстрирует навыки смазки форм вручную.</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>		
<p>ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	- Демонстрирует навыки обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;	
ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	- Демонстрирует навыки подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.	- Демонстрирует навыки приготовления основных супов и соусов;	
ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	- Демонстрирует навыки обработки рыбного сырья;	
ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.	- Демонстрирует навыки приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	
ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса	- Демонстрирует навыки обработки мяса и домашней птицы;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Планирует и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансо-	

сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	вой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

### Критерии оценки отчета по преддипломной практике

Оценка	Требования к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям